# TP service à l’usager

# Term ASSP option domicile

Les crêpes

# Situation :

# Lors de votre PFMP chez Mme et Mr Germain, ils souhaitent préparer un repas à base de crêpes salées et sucrées pour fêter la chandeleur. Ils vous demandent de les aider pour leur préparation culinaire.

### Matériels : Saladier, fouet, poêle, cuillères à soupe

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine  
- 3 œufs entiers  
- 3 cuillères à soupe de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- 2 cuillères à soupe d'huile  
- 50 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu  
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à la ce que le liquide épaississe

Etapes clés :

Mettre la farine dans un saladier et former un puits. Mettre les œufs entiers, le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), l'huile et le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx).  
  
Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.  
  
Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les [crêpes](http://www.marmiton.org/Recettes/Selection_chandeleur.aspx) à feu doux.

**Garnir les crêpes de gruyère râpé, jambon, œuf ou bien saumon crème fraiche pour les salées.**

**Sucre, pâte à tartiner pour les sucrées**